

Kochen für Kids GmbH

Zum Klosterbrühl 45

66636 Tholey

Tel: 06853 86 99 778 Fax: 06853 86 99 780

kochenfuerkidstholey@gmail.com

PLAN

KW 35

24.08.2026 - 28.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse Rohkost a,g	Fischstäbchen (MSC) mit Bratkartoffelwürfel Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a, all,g,j	Käsespätzle Blattsalat (Joghurtdressing) a,c,g	Hühnerfrikasse (Geflügel) in Soße mit Erbsen, Möhren, Pilze und Vollkornreis a,g,h	Gefüllte Paprikaschoten (Geflügel) mit Reis und Soße a,g,i,h
Menü 2 	Nudel-Gemüse-Suppe mit Brötchen all, i	Kartoffelpuffer mit Quarkdip Farmersalat (Möhren/Weißkraut) a, all,g,j	Semmelknödel mit Rahmsosse Blattsalat (Joghurtdressing) a,g	China-Gemüse mit Reis und Ananssoße g	Kartoffeln in Bechamelsoße mit Möhren-Gemüse g
Dessert	Schokopudding g	Tagesobst	Apfelmus a	Tagesobst	Joghurt mit Froop

Wir halten uns bei der Menülinie
an Standards für die Verpflegung
von Kindern in Tageseinrichtungen
in der Schulverpflegung



Dies ist unsere vegetarische
Menülinie für alle die bewusst auf
Fleisch verzichten.



Allergene: Wir verweisen auf unseren Aushang zum 5 Tage- Speiseplan

Zusatzstoffliste: 1= mit Konservierungsstoffe, 2= mit Farbstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= geschwärzt
8= gewachst, 9= Nitritpökelsalz, 10= geschwefelt

Tagesobst: saisonbedingt zu erfragen

Kreuzkontaminationen mit allergenen Stoffen können aus produktionstechnischen Gründen nicht ausgeschlossen und nicht deklariert werden.
Gerne stehen wir bei Fragen telefonisch zur Verfügung. Änderungen sind vorbehalten.